

# **Débuter dans le brassage amateur**

Lors de vos débuts, il est parfois difficile de se familiariser avec la découverte des différents ingrédients et de cerner les différentes possibilités que vous propose votre distributeur brassicole pour découvrir le brassage. Saveur-Bière s'occupe de vous épauler dans le brassage.

Pour comprendre ce qu'est le brassage, il est important avant de démarrer de savoir ce qu'est la bière, comment est-elle produite.

Qu'est-ce que la bière ? Qu'est-ce que le brassage ?

Il s'agit d'une boisson obtenue après fermentation alcoolique d'un moût, préparé à partir de malt de céréales, d'eau et de houblon produite par le brasseur. Ce sont les levures, principal acteur de la fermentation alcoolique, qui transforment les sucres en alcool et CO<sub>2</sub>. Ces matières sucrées sont principalement amenées par le malt.

Le travail du brasseur consiste donc à fournir un milieu de fermentation sain et idéale pour ses levures, c'est ce qu'on appelle le brassage proprement dit.

Les ingrédients principaux liés à la bière :

- Eau : constituant majeur de la bière, influe sur les qualités nutritionnelles et les caractéristiques gustatives de la bière par sa composition en minéraux.
- Houblon : Matière végétale qui contient des acides qui apportent une stabilité à la bière et surtout son amertume, ainsi que des huiles essentielles qui enrichissent son profil aromatique.
- Malt : Céréale « maltée », représentée en grande partie par de l'orge, qui lorsqu'il est mélangé à de l'eau chaude, va transformer son amidon en sucres simples par le biais de ces enzymes. Ces sucres vont former un jus sucré qu'on appelle le moût, destinés à nourrir vos levures.
- Levure : Micro-organisme, qui se multiplie par bourgeonnement et transforme les sucres du moût en alcool et en gaz carbonique. Elle est également responsable du profil aromatique de votre bière.

Quels sont les principales étapes du brassage ? Quel kit de brassage choisir ?

Il existe 3 kits différents dans le commerce pour le brassage :

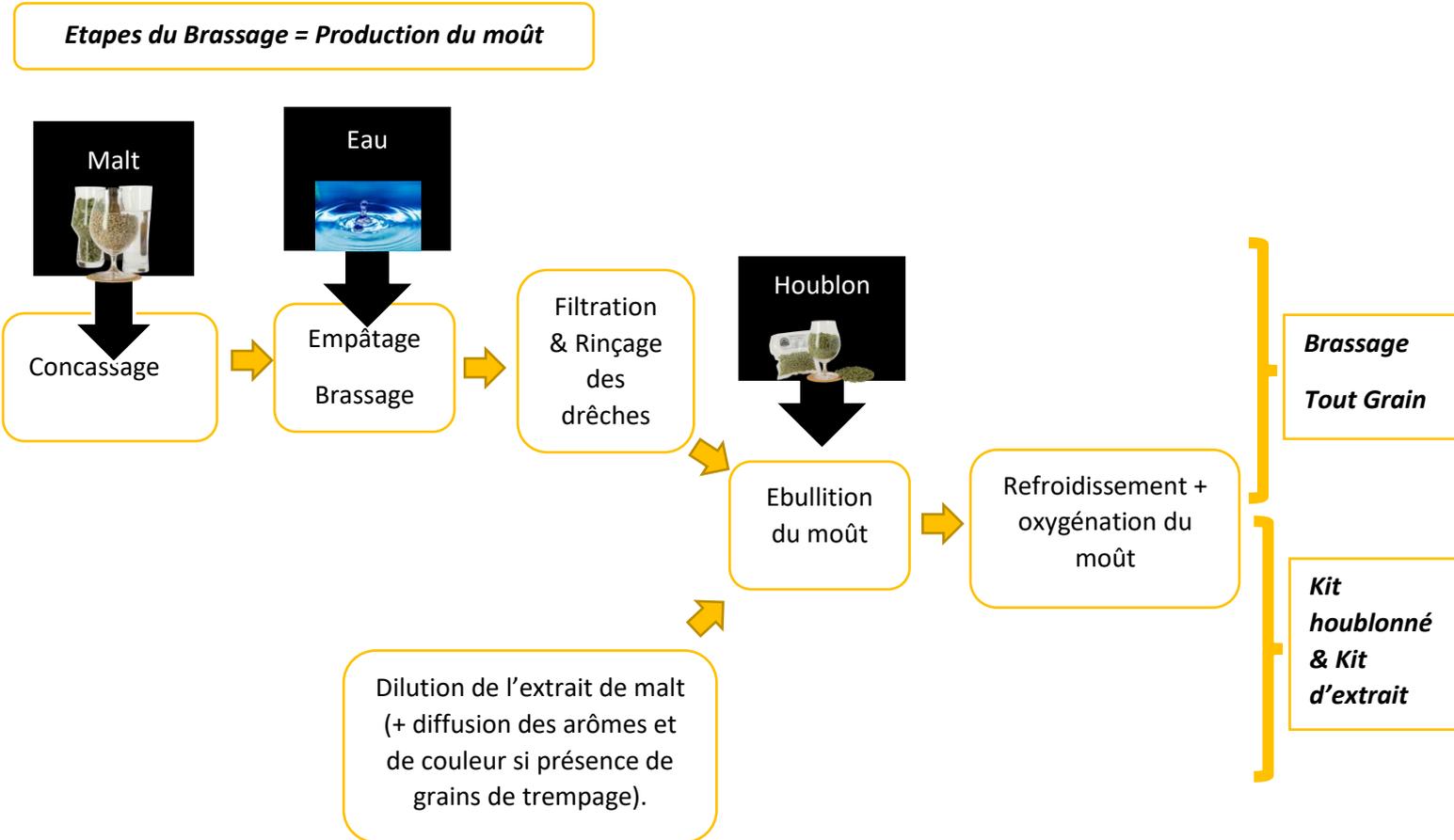
- Kit houblonné (houblon déjà présent),
- Kit à base d'extrait de malt (houblon à rajouter),
- Kit tout grain.

Ces 3 kits diffèrent par les étapes de brassage que vous devriez réaliser pour obtenir votre moût, tandis que les étapes de la fermentation et de la mise en bouteilles sont communes.

Plutôt que de brasser sa bière directement à partir du malt (brassage « tout grain »), il est possible d'utiliser de l'extrait de malt, ce qui va permettre au brasseur de s'affranchir de certaines étapes du

processus de brassage. Ceci va donc grandement simplifier le processus de brassage et vous permettre de vous concentrer sur les étapes de fermentation et de mise en bouteilles.

Pour que vous y voyez un peu mieux, le processus de brassage est résumé par le schéma suivant :



**Etapes communes aux 3 kits**



Le kit à base d'extrait sont basés sur des extraits de malt, qui peuvent être sous forme liquide ou sous forme de poudre. Le fabricant produit cet extrait en passant par les étapes d'empâtage, d'extraction des sucres, de rinçage, de filtration à partir de malts. La filtration est une étape périlleuse pour la plupart des brasseurs amateurs.

En plus d'un gain de temps, vous pourrez consacrer votre attention aux étapes d'ébullition et de fermentation, qui vont corrélés avec l'ajout d'houblons et des levures, tous deux, acteurs du profil aromatique de la bière.